



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักบริการวิชาการและการจัดการรายได้

ที่ สปจ.ว ๐๕๒๑/๒๕๖๘

วันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง

ตามที่ สำนักบริการวิชาการและการจัดการรายได้ ร่วมกับหลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร จะดำเนินการจัดโครงการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพทางด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาในรูปแบบค่ายสำหรับกลุ่มเป้าหมายระดับมัธยมศึกษา ที่มีความสนใจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกทักษะด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักเรียน ได้รู้จักการใช้เครื่องมือ การสังเกต รู้จักคิด ตั้งคำถาม และค้นหาคำตอบด้วยตนเอง โดยมีกำหนดจัดกิจกรรม ในวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๙ ณ หลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร นั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยฯ ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในเรื่องดังกล่าว จึงขอเรียนเชิญท่านมาเป็นวิทยากร ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าวข้างต้น และขอให้ท่านจัดส่งประวัติวิทยากร พร้อมกับแบบตอบรับการเป็นวิทยากร กลับมายังสำนักบริการวิชาการและการจัดการรายได้ ภายในวันที่ ๗ มกราคม ๒๕๖๙

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา มหาวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาดา กลิ่นจันทร์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ

๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๘

Signature Code : F+dYcwy๖DZE+LHV๕wYyX

กำหนดการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพทางด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา
วันเสาร์ที่ 10 มกราคม 2569
ณ ห้องปฏิบัติการทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เวลา	กิจกรรม	สถานที่	ผู้รับผิดชอบ
08.00 - 09.00 น.	- พิธีเปิด - ทำแบบทดสอบก่อนอบรม (ออนไลน์) 10 นาที	ห้องบรรยาย 2 (48158)	- คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ - เจ้าหน้าที่
09.00 - 17.00 น.	<u>อบรมเชิงปฏิบัติการ (เวียนฐานกิจกรรม)</u> ฐานที่ 1 จุลินทรีย์ในนมเปรี้ยวโยเกิร์ต - การย้อมสีจุลินทรีย์ - การใช้กล้องจุลทรรศน์ - การเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์จากนมเปรี้ยว - การนับจุลินทรีย์ด้วยตนเองเปรียบเทียบกับ เครื่องนับอัตโนมัติ	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา (48131)	รศ.วชิระ สิงห์คง
	ฐานที่ 2 การผลิตโยเกิร์ตคุณภาพสูง - สูตรการทำโยเกิร์ตคุณภาพสูง - การทำโยเกิร์ตคุณภาพสูง - การทดสอบรสชาติ - การนำเสนอ และอภิปราย	ห้องแปรรูปอาหาร (48122)	นางสุจิตตรา เทียงสันเทียะ ผศ.ดร.เอนก หาลี่
	ฐานที่ 3 การตรวจสอบคุณภาพโยเกิร์ตทางเคมี และทางกายภาพ - ค่าความเป็นกรด - ค่า pH - ค่า สี - ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้	ห้องประชุมสาขา/อภิปรายรวม (48127)	รศ.ดร.แดนชัย เครืองเงิน
	ฐานที่ 4 การทดสอบทางประสาทสัมผัส - การเตรียมตัวอย่างทดสอบ - การทดสอบทางประสาทสัมผัสโยเกิร์ต - การบันทึกผล - การนำเสนอ	ห้องเตรียมอาหารทดสอบชิม (48129)	ผศ.บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นางสาวศศิธร เมธาวิวัฒน์
17.00 - 17.30 น.	- ทำแบบทดสอบหลังอบรม (ออนไลน์) 10 นาที - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ (ออนไลน์) - มอบเกียรติบัตร - พิธีปิด	ห้องบรรยาย 2 (48158)	- เจ้าหน้าที่ - คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ

หมายเหตุ : 1. รับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 - 10.45 น. และ 14.30 - 14.45 น.
2. รับประทานอาหารกลางวัน เวลา 12.15 - 13.00 น.